



## JADŁOSPIS 23.02. – 27.02.2026

I DANIE: Zupa w stylu włoskim z zielonym groszkiem: wywar drobiowy, ziemniaki, pulpa pomidorowa, pomidory, groszek zielony, marchew, mozzarella, por, cebula, olej rzepakowy(7).

Jabłko.

Jogurt owocowy.(7)

PONIEDZIAŁEK  
23.02

WTOREK  
24.02

II DANIE: Kurczak w sosie koperkowym: filet z kurczaka, śmietana, jogurt naturalny, koper, cebula, chrzan, czosnek suszony(7). Kluski śląskie: ziemniaki, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna(1a). Surówka z sałaty pekińskiej, pora i marchewki, oliwa.

Kompot gruszkowy.

ŚRODA  
25.02

II DANIE: Farfalle z sosem śmietanowo-serowym, cukinią i suszonymi pomidorami: makaron kokardki, mleko, cukinia, śmietana, pomidory suszone w oleju, ser pecorino, skrobia ziemniaczana, ser parmezan, natka pietruszki, czosnek suszony, rozmaryn suszony(1a,7)

Kompot truskawkowy.

CZWARTEK  
26.02

II DANIE: Pieczeń rzymska z sosem pomidorowym: łopatka wieprzowa, jaja, bułka tarta, czosnek, masło, pomidory, passata pomidorowa, mąka pszenna, śmietana 18%, masło(1a,3,7). Puree ziemniaczane: ziemniaki, mleko, masło(7).

Kompot śliwkowy.

PIĄTEK  
27.02

II DANIE: Kotleciki rybne pieczone, panierowane z żółtym serem: dorsz, morszczuk, jajko, ryż, bułka tarta, ser żółty, olej, papryka, pieprz(1a,3,4,7). Parowany ryż z sosem teryaki(11). Brokuł z bułką tartą i masłem(1a,7).

Kompot wiśniowy.

### LISTA SKŁADNIKÓW ALERGENOWYCH:

1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica(a), żyto(b), jęczmień(c), owies(d), orkisz(e), kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy : laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, makadamia, pistacje, migdały i produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i nasiona pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub 10mg/ l w przeliczeniu na S02.
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkt pochodne

### GRAMATURA POSILKÓW:

1. zupa na wywarze mięsno - warzywnym - 300 ml
2. pieczywo - 50g
3. wołowina, drób, mięso wieprzowe, ryba – 100 g
4. surówka - 100 g
5. ziemniaki - 200 g
6. ryż, makaron, kasza – 200 g
7. napój/kompot - 200 ml
8. naleśniki, pierogi, pyzy, placki - 300 g
9. sos mięsny do dania(z mięsem mielonym lub kawałkami mięsa) – 100 g